¿Sabes distinguir las fechas?

De duración mínima o consumo preferente: Hasta esa fecha se mantienen sus propiedades específicas en condiciones de conservación adecuadas. Pasada la misma, el producto no tiene plena capacidad nutricional, se puede consumir, pero no se debe encontrar comercializado.

Caducidad: Señala el límite de consumo del alimento, sólo es obligatoria en los microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud después de un corto período de tiempo. Pasada esa fecha, **no se pueden consumir**.

Consejos útiles

- Hay que leer las etiquetas para saber qué estamos comprando, y en el caso de los alimentos, lo que es más importante, qué estamos comiendo.
- Si nos fijamos bien, podremos diferenciar el producto de otros similares, para decidir según nuestras necesidades y comprobar la relación calidad/precio.
- En el caso de que el producto planteara algún problema, es la manera de conocer a quién le podemos reclamar. Esta información constituye el compromiso del fabricante de que el artículo reúne las condiciones que exige la normativa.
- Si hemos adquirido un producto pasada la fecha de caducidad, se debe devolver al establecimiento. Si se detecta, se le debe comunicar al comerciante.



Gerencia:
C/ Atarazanas, 8-1º. 06800 Mérida
Tlf 924 00 47 09. Fax 924 00 47 17

Centro Mancomunado de Consumo Sierra Suroeste
Calle Rodeo s/n Local 10
06380 Jerez de los Caballeros
Tlf 924 73 09 60

Centro Mancomunado de Consumo Lácara Sur
C/ Rosario, 8. 06490 Puebla de la Calzada
Tlf. 924 45 69 52

Centro Mancomunado de Consumo La Serena-Vegas Altas
C/ Santa Amalia, 4. 06716 Villar de Rena
Tlf. 924 83 53 70

Centro Mancomunado de Consumo Campiña Sur
C/ Concepción Arenal, 17. 06920 Azuaga
Tlf 924 89 07 92

Centro Mancomunado de Consumo Villuercas-Ibores-Jara
Calle Iglesia, 36. 10120 Logrosán
Tlf. 927 15 98 12

Centro Mancomunado de Consumo Tajo Salor
C/ Oscura, 10. 10900 Arroyo de la Luz
Tlf 927 272 259

Centro Mancomunado de Consumo La Vera
Plaza Juan de Austria, 2
10430 Cuacos de Yuste
Tlf. 927 17 22 94

Centro Mancomunado de Consumo Valle del Alagón
Plaza de España, 1. 10810 Montehermoso
Tlf. 927 67 56 23

PARA MÁS INFORMACIÓN:
www.masamano.com



JUNTA DE EXTREMADURA
Vicepresidencia Primera y Portavocía

Etiquetado de Alimentos



JUNTA DE EXTREMADURA

¿Sabes lo que compras?

Esta información nos la proporciona la etiqueta de los alimentos.

El etiquetado es toda aquella información (bajo cualquier forma: indicaciones, marcas, dibujos..) que nos advierte sobre las características de un producto.

A través de los datos que nos facilita se satisfacen dos derechos del consumidor: el derecho a la seguridad y el derecho a la información.

La etiqueta **NO PUEDE** inducir a **ERROR**:

a. Sobre las características del producto alimenticio y, en concreto, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen, modo de fabricación...
b. Atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades falsos.
c. Insinuando que el alimento posee características específicas, cuando todos los productos parecidos tienen estas mismas propiedades.
d. Otorgándole propiedades preventivas o curativas de una enfermedad, salvo cuando se trata de productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

Esta **garantía de veracidad** ha de manifestarse en el etiquetado, en la presentación del producto y en su publicidad.

¿Qué nos dice la etiqueta?

Existen dos tipos de información:

- **Nutricional:** Es opcional. Aunque la mayoría de los productos la contienen. Sólo es necesaria cuando en la etiqueta, en la presentación o en la publicidad del producto, se señale que tiene propiedades nutritivas.

  Nos informa sobre valor energético, proteínas, grasas, fibra, hidratos de carbono, vitaminas, sales minerales...

- **General:** Obligatoria para todos los alimentos. Es la que nos asesora sobre sus características.

Contenido obligatorio, salvo excepciones:

1) Nombre del producto.
2) Lista de ingredientes en orden decreciente de sus pesos.

   A veces no es necesaria esta lista, por ejemplo cuando sólo esté compuesto por un ingrediente, en el caso de frutas, hortalizas frescas, los vinagres de fermentación que procedan de un solo producto o los productos lácteos (quesos, mantequilla, leche y nata fermentada) a los que se les haya añadido lo imprescindible para su fabricación.

   Determinados ingredientes tendrán que indicarse siempre porque se trata de sustancias que pueden provocar alergias, como los cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena), crustáceos, moluscos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, (almendras, avellanas, nueces), apio, mostaza, granos de sésamo, altramuces...
3) La cantidad de determinados ingredientes.
4) El grado alcohólico en bebidas con graduación superior en volumen al 1,2 %.
5) La cantidad neta, para productos envasados.
6) La fecha de duración mínima o la de caducidad para productos muy perecederos.
7) Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
8) El modo de empleo, si es necesario para su correcta utilización.
9) Identificación de la empresa: el nombre, la razón social o la denominación del fabricante, envasador o vendedor establecido dentro de la Unión Europea con su domicilio.
10) El lote, que se refiere al conjunto de unidades del alimento producido, fabricado o envasado en condiciones prácticamente iguales.
11) El lugar de origen o procedencia, si proviene de países que no pertenecen a la Unión Europea o si su omisión puede inducir a error al consumidor.
12) Toda la información de la etiqueta tiene que figurar en **lengua española**

Y ¿qué pasa con los alimentos sin envase?

Para estos productos, para los envasados en los lugares de venta, a petición del comprador y para los quesos y embutidos que se venden fraccionadamente se deberá indicar al menos:

- El nombre del producto.
- La categoría de **calidad**, la variedad y el origen, cuando lo exija la Norma de Calidad correspondiente.
- En el caso de **carnes**, la clase o el tipo de canal de procedencia y el nombre comercial de la pieza.
- En productos de la pesca, la **forma de presentación comercial**.
- El **grado alcohólico** en las bebidas con graduación superior en volumen al 1,2 %.